



## 酒造好適米「愛知酒117号」を開発

- 高度精白適性に優れ、大吟醸酒用途に適します -

### 開発の背景・ニーズ

近年、県内の酒米生産地では、日本酒需要低迷を打破するため、生産者と実需者（酒造メーカー）が連携し、地場産米を原料とした吟醸酒、大吟醸酒等、付加価値を付けた新酒により新たな需要の喚起を企てる動きがみられます。しかし、現奨励品種の「若水」は高度精白が困難で吟醸酒用としては不適です。そこで、「山田錦」に近い高度精白適性を持ち、栽培安定性の高い品種の開発に取り組みました。

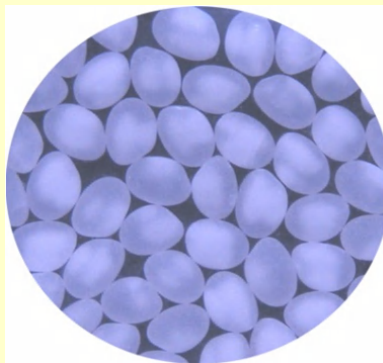
### 成果の内容

「愛知酒117号」は、「山田錦」を母とし、育酒1764（若水の病害抵抗性付与系統）を父として人工交配を行い、その後代から育成した晩生の酒造好適米品種です。

「若水」と比較して、粒大は同等ですが、心白がコンパクトで高度精白が可能です。酒造適性に優れ、吟醸香が豊かで淡麗な酒が醸されます。また、耐倒伏性に優れ、「若水」が持たない縞葉枯病抵抗性を持っています。



成熟期の草姿



50%精白米

#### 心白型歩合(%)

品種系統名	無心白	点状	線状	眼状	腹白状
愛知酒117号	2.5	9.4	36.6	44.1	7.4
若水	1.4	3.8	30.5	58.1	6.2
山田錦	8.9	11.6	41.1	29.8	8.5

注、横断面の心白の形で分類

\* 高度精白に適する線状心白、点状心白の割合が「若水」より高い

### 愛知県農業への貢献

現在、県内酒造メーカーでは、県産「若水」は本醸造酒用（70%精白）として主に利用しており、吟醸酒、大吟醸酒には他県産の高度精白適性を持つ酒米（山田錦など）を使用しています。「愛知酒117号」を導入することにより、本醸造酒から吟醸、大吟醸酒まで県産酒米の利用が可能となり、地域特産の新酒の開発、酒米生産地の活性化、生産農家の経営向上に貢献できます。